

LE GÂTEAU ZÈBRE

Que dirais-tu de mitonner un gâteau imitant l'incroyable pelage des zèbres ? Prépare ta toque et ton tablier, c'est parti !

Cuisine avec un adulte ce gâteau zèbre :

Ce dont tu auras besoin :

- 300 g de farine
- 10 cl de lait
- 20 g de cacao en poudre
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de vanille
- 150 g de sucre
- 20 cl d'huile
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

C'est bluffant !
On dirait mes rayures.



1



Commence par mélanger les œufs, le sucre, le sel, l'huile et le lait puis divise cette pâte dans 2 bols différents.

2



Dans un des bols de pâte, ajoute 175g de farine, la vanille, 1 cuillère à café de levure puis mélange bien.

3



Dans le deuxième bol de pâte, ajoute le reste de farine soit 125g, le cacao en poudre et la deuxième cuillère à café de levure. Mélange !

4



Dans un moule rond beurré, dispose bien au centre 3 cuillères à soupe de la pâte au cacao, puis par dessus, toujours bien au centre, dispose 3 cuillères à soupe de l'autre pâte.

5



Et ainsi de suite, alterne les couches, toujours en déposant la pâte au centre, jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de pâte.

6



Mets au four à 180°C pendant 35 minutes. Attends un peu que le gâteau refroidisse. Surprise ! À la découpe, le gâteau est tout zébré !